



Restaurant scolaire Derval



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade piémontaise végétarienne <small>Pdt CE2, œuf, tomate, oignons, cornichon, mayonnaise</small>	Betteraves CE2 vinaigrette		Saucisson roulade de dinde	Crêpe au jambon emmental ®
Nuggets de blé + ketchup	Aiguillettes de poulet sauce normande		Filet de colin MSC sauce suprême	Roti de porc aux herbes
Choux fleurs BIO à la béchamel	Petits pois CE2		Riz BIO	Haricots verts CE2 sauce maître d'hôtel
Gouda	Petit suisse sucré x1		Camembert	St Paulin
Fruit de saison	Galette des rois		Fruit de saison	Fruit de saison



Repas végétarien



® Plat contenant du porc
RAV : Race à viande



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique



* Plats composés
Certification environnementale niveau 2 : CE2





Restaurant scolaire Derval

Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 3 du lundi 12 janvier au vendredi 16 janvier 2026

LUNDI

	Carottes rapées BIO vinaigrette
--	---------------------------------

MARDI

	Coquillettes BIO monégasques
	Coquillettes BIO, thon MSC, tomate, mayonnaise

MERCREDI

--	--

JEUDI

	Potage au céleri
	Semoule BIO

VENDREDI

Salade au chèvre
Salade verte, chèvre, croutons

Saucisse rondelle fumée sauce rougail ®

Emincés de poulet sauce colombo

Lentilles CE2 cuisinées

Gratin de brocolis
Brocolis, pdt CE2

Yaourt sucré

Mimolette

Purée pomme banane

Fruit de saison

	Repas végétarien
--	------------------

	® Plat contenant du porc
	Plat élaboré par nos chefs

	Origine U.E.
--	--------------

Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs

Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

* Plats composés
Certification environnementale
niveau 2 : CE2





Océane
DE RESTAURATION
GOUT PARTAGE PROXIMITE

Restaurant scolaire Derval



Semaine 4 du lundi 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves CE2 vinaigrette	Taboulé		Carottes rapées BIO vinaigrette	Potage au potiron
Hachis parmentier *	Lieu noir sauce au romarin		Sauce carbonara de volaille	Blanquette de dinde
-	Poêlée campagnarde <small>choux fleurs, carotte, brocolis, courgette</small>		Coquillettes BIO	Haricots beurre CE2 persillés
PLAT COMPLET				
Emmental	Yaourt sucré		Madame Loïk	Gouda
Fruit de saison	Fruit de saison		Purée de pomme	Fruit de saison



Repas végétarien



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

* Plats composés
Certification environnementale niveau 2 : CE2





Restaurant scolaire Derval

Semaine 5 du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes BIO	Choux rouge fromage frais		Cœur de palmier vinaigrette	Saucisson à l'ail ®
Chipolata sauce orientale ®	Lentilles BIO à l'indienne		Tartiflette aux lardons ® * Pdt CE2	Filet de poisson meunière MSC + citron
Purée de patate douce BIO	Riz BIO		-	Gratin dauphinois
Fromage blanc sucré	Carré de l'est		PLAT COMPLET	St Nectaire AOC
Fruit de saison	Poire au sirop		Yaourt sucré	Fruit de saison



Repas végétarien



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur
pêche durable



Produit biologique
Produit AOP

* Plats composés
Certification environnementale niveau 2 : CE2



® Plat contenant du porc

Plat élaboré par nos chefs

Origine U.E.



Restaurant scolaire Derval



Semaine 6 du lundi 2 février au vendredi 6 février 2026

LUNDI

Choux fleurs BIO sauce cocktail

Jambon grill BBC sauce charcutière Ⓜ

Pates coudés rayés

Fromage blanc sucré

Fruit de saison

MARDI

Crêpe au fromage

Escalope de poulet sauce italienne

Epinards sauce crème

Yaourt sucré

Crêpe au chocolat

MERCREDI

JEUDI

Potage aux 8 légumes

Tarte au fromage *

Cœur de laitue CE2 *

Petit suisse sucré xl

Fruit de saison

VENDREDI

Salade coleslaw

Carotte BIO, chou blanc, mayonnaise

Brandade de poisson MSC *



PLAT COMPLET

Coulommiers

Purée de fruits



Repas végétarien



VIande bovine
française



Ⓜ Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

* Plats composés
Certification environnementale
niveau 2 : CE2





Restaurant scolaire Derval



LUNDI

Duo de crudités
Carotte BIO, céleri, vinaigrette

MARDI

Salade romaine
Pâtes HVE, dinde, emmental, cerfeuil, vinaigrette

MERCREDI

JEUDI

Macédoine de thon MSC mayonnaise

VENDREDI

Cake potiron raclette

Paëlla végétarienne *

Filet de merlu sauce cari

Steak haché

Filet de colin MSC sauce espagnole

-
PLAT COMPLET

Ratatouille
courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron

Farfalles

Pommes vapeur CE2

Gouda

Carré de l'est

Brie

Madame Loïk BIO

Maestro au chocolat

Fruit de saison

Fruit de saison

Fruit de saison



Repas végétarien



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

* Plats composés
Certification environnementale
niveau 2 : CE2





Restaurant scolaire Derval



Semaine 8 du lundi 16 février au vendredi 20 février 2026



LUNDI



Repas végétarien



⑧ Plat contenant du porc



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable

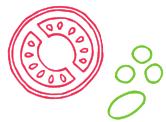


Produit biologique



Produit AOP

- * Plats composés



Restaurant scolaire Derval



Semaine 9 du lundi 23 février au vendredi 27 février 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Repas végétarien



⊕ Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats
composés

Certificatio